idal food, our family passion	**SCHEDA TECNICA** **PRODOTTO**	MOD: ST	
		Ed. 01	Rev. 00
		Data 17/05/2022	Pag. 1 di 1
		Compilato e approvato da RQ	

FILONE DI GRANO DURO

Famiglia prodotto	Pani affettati a lunga conservazione
Denominazione di vendita	Pane di semola di grano duro con olio extra vergine di oliva (4,2%)
Produttore	PANITALIA srl Via Pavia, 9 – 20835 Muggiò (MB)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Ingredienti	Semola di GRANO duro rimacinata, acqua, olio extra vergine di oliva 4,2%, lievito madre (farina di GRANO tenero tipo "0", farina di FRUMENTO maltato), lievito, sale. Trattato in superficie con alcool etilico da frumento
Allergeni	Glutine. Può contenere tracce di soia.
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto nella confezione originale
Modalità di trasporto	A temperatura ambiente
Shelf life	60 giorni
Shelf life residua minima alla consegna	45 giorni (con indicazione di giorno, mese, anno stampato sulla confezione)
Peso al pezzo	400g

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0669
Codice EAN	8011192005058

-Descrizione del prodotto-

Descrizione	Pane di semola rimacinata di GRANO duro con olio extra vergine di oliva, di forma ovaloide, con superficie liscia e opaca, presenza di spolvero in superficie, affettato. Messo in vaschetta in OPS (polistirene bi orientato) alimentare, trasparente, trattato con alcool etilico da frumento in superficie
Pezzi per confezione	1pz
Tipo imballo primario	*Vaschetta in OPS (polistirene bi orientato) alimentare, trasparente + Film accoppiato: carta + film con fustella, con etichetta. Termosaldato.
Dimensioni esterne	270mm x 140mm x 90mm
Tipo imballo secondario	Cassa americana
N° pezzi / imballo	10
Volume	32490 (cm^3)
Dimensioni esterne	390mm x 260mm x 263mm
Pallettizzazione scatole	Epal 9 scatole per strato, max 6 strati (max 54 scatole). Altezza pallet: 170cm.

*****materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1219
	kcal	289
Grassi	g	6,1
di cui acidi grassi saturi	g	1,0
Carboidrati	g	47,5
di cui zuccheri	g	5,1
Fibre	g	3,8
Proteine	g	9,1
Sale	g	0,96

-Caratteristiche microbiologiche-

Parametro	Valore
Umidità	37,4%
CBT	10^4 ufc/g
Enterobatteri	10^2 ufc/g
Muffe	10^2 ufc/g
Salmonella spp.	Assente ufc/25g

-Disposizione di Legge-

Leggi 580/67, 502/98, 690/78, 193 del 06/11/2007, 283 del 30/04/1962, Direttiva 2003/89/CE, Regolamento CE n.178/2002 del Parlamento Europeo, Regolamento CE n.852/2004 e successive modifiche. Direttiva allergeni 2003/89/CE. D.Lgs.114, Reg.1169/2011.